Вильям Васильевич Похлёбкин
Рис

Похлёбкин Вильям Васильевич

Рис

– Вам с рисом?

– Нет-нет, с картошкой! Этот стереотипный диалог в столовой известен каждому. Рисовый гарнир у нас, пожалуй, самый неходовой. Между тем более двух третей населения планеты считает рис наиболее любимым и вкусным блюдом. На огромном пространстве от Каира до Иокогамы, от Алма-Аты до Сурабайи рис приготавливают на тысячу ладов и отваривают десятками способов. Его разводят в Центральной и Восточной Африке, в Полинезии и Меланезии и не в последнюю очередь в Южной Европе. В Испании и Италии рис сеют с раннего средневековья, в Греции и Албании, Югославии и Болгарии – тоже с весьма отдалённых времён. Да и на Американском континенте он распространён от Флориды до устья Ла-Платы. На всей этой территории возникли в течение веков также свои способы и свои навыки в приготовлении риса. Однако основной областью возделывания риса была и остаётся Азия. В Китае рис был известен за три тысячи лет до нашей эры. Оттуда он попал в Индию, где и были выведены его новые, «длинненькие» сорта. Затем, всё ещё до нашей эры, рис постепенно завоевал весь Азиатский континент. В Европе он появился сравнительно поздно. На многих европейских языках он обозначен как рийс, рис, рисо. Эти названия, однако, были введены в оборот лишь с конца XVII века. До этого его называли сарацинской пшеницей, сарацинским зерном. В XV веке это название через Венгрию проникло и на Украину, где непонятное слово «сарацинский» переиначили в «сорочинский». Под названием «сорочинского пшена» рис был известен и в России вплоть до 70-х годов XIX века. В Средней Азии рис называют шала, в Закавказье – чалтык. Здесь, как и на всем Востоке, рис любимое, почётное блюдо. И он никогда не приедается. Почему? Прежде всего, в Азии едят не рис, а самые разнообразные рисы (пусть это слово не режет слуха филологов). Известно более 20 ботанических видов, свыше 150 разновидностей и несколько тысяч агросортов риса. Но всё это многообразие делят на две основные ветви: длинный, тонкий, узкий – индийского происхождения и кругловатый, короткий – японского происхождения. Рис бывает не только белым, но и чёрным, фиолетовым, красным, бежевым, жёлтым, с прожилками. Но самый питательный – красный рис, растущий в долине реки Иравади. Почти каждый вид или разновидность риса делят ещё на две группы – клейкий и неклейкий. Все эти различия в цвете, размере, форме, прозрачности и клейкости чрезвычайно важны для обработки. Один сорт требует промывки в холодной воде, другой – в тёплой, третий – в горячей, четвёртый – в тепловатой солёной… Есть сорта, которые лучше обжаривать или, промыв, просушить, а есть и такие, которые необходимо выдерживать часами в крепком рассоле, а затем столь же упорно отмывать. Что же касается самого отваривания, то оно имеет ещё более разнообразные формы: меняются соотношения воды и риса, меняется среда – вода, молоко, вода с маслом, смесь воды с молоком, бульон, пар; меняется и сосуд – его форма, толщина дна, материал, герметичность; вводят дополнительные факторы – тонкую прокладку между рисом и сосудом из теста, капустных листьев, травы спорыша. Непопулярность наших рисовых каш и гарниров объяснима как раз тем, что рис всюду отваривают одним способом. А на фабриках– jsumu, в столовых его часто смешивают, независимо от сорта и вида, и варят вместе. В этом случае он получается особенно невкусным. Обычно рис делят только на два сорта: первый и второй, да и то в зависимости от степени очистки, а не от истинного качества и вкуса. При этом второй сорт порой оказывается лучшим, так как не подвергается полировке и сохраняет больше

питательных и вкусовых веществ. Применение риса в кулинарии исключительно многообразно. Он прекрасно сочетается с солёными и сладкими продуктами, с кислыми и нежными, с пряными и ароматными, с молочно-кремовыми, «бархатными» по консистенции и острыми, жгучими. Он незаменим к мясным блюдам, к овощным и фруктовым, к молочным. Его можно использовать и с рыбой (в рыбных салатах), в грибных и мучных блюдах. Из добавок наиболее подходят к рису лук, чеснок, томатная паста и сок, красный перец, масло – растительное и животное, яйца, сахар, молоко, сливки, корица, яблоки, чернослив, изюм, лимоны, апельсины, все виды цедры, ваниль, шоколад.

Секреты обработки

Любой рис промывают в холодной воде до тех пор, пока она не станет прозрачной. Короткий, кругловатый, толстый рис надо замочить в чуть тепловатой воде на 10-15 минут, затем промыть холодной. Длинноватый, сухой, но не тонкий, а скорее овальный после промывки в холодной воде надо ошпарить кипятком, а затем вновь облить на сите или в дуршлаге холодной водой, после этого отваривать. Рис тонкий, мелкий, сухой, прозрачный (чаще всего это рис патна, называемый у нас неверно – «пакистанский» вместо «патанский»), не промывая, замачивают в солёной холодной воде на 5-8 часов и лишь затем несколько раз промывают. При этом соль не растворяют в воде, а заворачивают в тряпочку или салфетку, на которую насыпают рис, а затем заливают водой. Соль лучше использовать крупную, кристаллическую.

Несколько способов варки риса:

Универсальный (для гарнира)

Стакан риса, 50 г масла (растительного или сливочного), около 1 литра бульона (мясного или овощного), чайная ложка соли без верха, 1-1,5 столовые ложки томатного соуса. Бульон вскипятить, засыпать промытый рис, добавить масло, соус, соль, закрыть кастрюлю крышкой и варить на умеренном огне, пока жидкость не испарится.

Дальневосточный

5 стаканов риса, 6 стаканов воды. Без соли. Рис засыпать в холодную воду после тщательной промывки, плотно накрыть кастрюлю крышкой и быстро, на очень сильном огне довести воду до кипения. Тотчас же переключить на средний огонь и держать на нём 10 минут, затем 5 минут на очень слабом огне. Быстро открыть крышку, положить поверх кастрюли салфетку, вновь накрыть крышкой и выдержать без огня 10 минут.

Азербайджанский

В большую, широкую и глубокую кастрюлю налить до половины или на 3/4 подсоленный кипяток, сверху накрыть салфеткой, обвязать ею и на салфетку насыпать промытый рис. Закрыть его опрокинутой вверх дном большой тарелкой, предварительно положив поверх риса кусочек сливочного масла, и поставить кастрюлю на сильный огонь минут на 20-25.

Вьетнамский

Рис перебрать, но не промывая, осторожно обжарить с маслом на сковороде (стакан риса, столовая ложка сливочного масла) до светло-бежевого или розового цвета. Затем переложить в другую посуду, залить стаканом воды (лучше кипятком) и выпарить на умеренном огне под крышкой.

Японский

Стакан риса, 1,5 стакана воды, чайная ложка соли. В кипящую воду засыпать промытый рис, плотно закрыть крышкой, прижав её так, чтобы не выходил пар, и прогреть на слабом огне ровно 12 минут. Затем выключить огонь и дать постоять ещё 12 минут. Лишь после этого открыть крышку.